

原料処理～塩せき（湿塩法、乾塩法）～ 加熱～包装までの基本を体系的に学びます

初級レベルの加工品製造技術の基礎を体得

加工品製造技術者研修（公開講座）

食肉加工品製造の基本や理論をあまり意識せずに普段の製造作業をしていませんか。

本コースは一度基本に立ち返り、食肉加工品製造に関する基礎的な知識・技術のスキルアップを目指します。

本校総合養成科の公開授業であり、初心者でも安心して参加することができます。

また、本校学生との交流を通じて業界のネットワークづくりも期待できます。

開催日時

令和4年9月6日(火) 9:00 ～ 9月9日(金) 16:30

開催場所

公益社団法人全国食肉学校
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料

99,000円（税込）昼食代を含みます。
※宿泊費は含みません。（お申込後に提携ホテルの案内を送付します）

定員

5名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム

裏面の「加工品製造技術者研修カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

加工品製造の基礎知識

◆実技

加工用豚肉の原料処理～塩せき（湿塩法、乾塩法）

～加熱～包装～試食検討

製造製品

ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類、ジャーキー

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。



B-3

加工品製造技術者研修（公開講座）カリキュラム

1. 開催月日 : 令和4年9月6日(火) 9:00 ~ 9月9日(金) 16:30
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 5名
4. 注意事項 : 筆記用具、電卓を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

	8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	16:30	17:00	18:00
第1日目	9/6 (火)	受付	開講式	講義 加工品製造の基礎知識	実習 ソーセージ・単味品製造前処理 ○原料処理 ○塩せき(乾塩法・湿塩法)	昼食	実習 午前の続き ミーティング 製造したいもの等	実習 片付け 清掃	休憩	講義 品質・衛生管理		
第2日目	9/7 (水)	実習 加熱・燻煙 ○単味品 ○試作	実習 ○ソーセージ製造 肉挽き・添加物計量 カッティング・充填・加熱			昼食	実習 午前の続き	実習 片付け 清掃	休憩	講義 関連法規		
第3日目	9/8 (木)	実習 ミーティングに基づいた試作品の製造 例(サラミ、リオナソーセージ、ジャーキー類)				昼食	実習 午前の続き	実習 片付け 清掃	休憩	講義 原価計算		
第4日目	9/9 (金)	実習 ミーティングに基づいた試作品の製造…端材活用 例(コンビーフ、太物ソーセージ、ケーゼ)				昼食	実習 製造品包装		研修総括 閉講式			

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。